



# PROPER STORAGE OF RAW MEATS

Storage order based on the **minimum internal cooking temperature** of each raw animal food



**FINAL COOK TEMPERATURES**

- Fish, beef, pork, eggs 145°F
- Ground meats, pooled eggs 155°F
- Poultry, stuffed foods 165°F

Storage Ruling Based on Chapter 3 of the 2017 NC Food Code (Final Cook Temperatures)

3-401.11 Raw Animal Foods

- (A)(1) 145°F or above for 15 seconds for
- (a) Raw eggs broken for immediate service
  - (b) Fish and intact meat including game animals commercially raised for food, and game animals under a voluntary inspection program.
- (A)(2) 155°F for 17 seconds for: Ratites, mechanically tenderized, and injected meats; the following if they are comminuted\*: Fish, Meat, Game Animals commercially raised for food, and game animals under a voluntary inspection program.
- (A)(3) 165°F or above for 1 second for Poultry, Baluts, wild game animals, stuffed fish, stuffed meat, stuffed pasta, stuffed poultry, stuffed ratites, or stuffing containing fish, meat, poultry or ratites.

\***Comminuted** means reduced in size by methods including chopping, flaking, grinding, or mincing. Includes FISH or MEAT products that are reduced in size and restructured or reformulated such as gefilte FISH, gyros, ground beef, and sausage; and a mixture of 2 or more types of MEAT that have been reduced in size and combined, such as sausages made from 2 or more MEATS.

\*\*Remember; cover all food products when required by the Food Code\*\*



## ALMACENAMIENTO APROPIADO DE CARNES CRUDAS

Orden de almacenamiento según **temperatura interna mínima de cocción** de cada alimento crudo de animal

### TEMPERATURAS DE COCCIÓN FINAL

- Pescado, carne, cerdo, huevos 145F
- Carnes molidas, huevos cascados 155F
- Aves, alimentos rellenos 165F



Norma de almacenamiento según Capítulo 3 del Código Alimentario de NC de 2017 (Temperaturas de Cocción Final)

3-401.11 Alimentos crudos de animal

(A)(1) 145°F o más por 15 segundos para

- Huevos crudos partidos para servicio inmediato
- Pescado, carne intacta, animales de caza criados comercialmente para comida y animales de caza bajo un programa de inspección voluntaria.

(A)(2) 155°F por 17 segundos para: Ratites, carnes mecánicamente ablandadas e inyectadas; las siguientes si son trituradas\*: Pescado, carne, animales de caza comercialmente criados para comida, y animales de caza bajo un programa de inspección voluntaria.

(A)(3) 165°F o más por 1 segundo para aves, Baluts, animales salvajes de caza, pescado relleno, carne rellena, pasta rellena, aves rellenas, ratites rellenos, o rellenos que contienen pescado, carne, aves o ratites.

\***Triturada** significa reducida en tamaño mediante métodos como cortar, flaking, moler, o picar. Incluye productos de PESCADO o CARNE que son reducidos en tamaño y reestructurados o reformulados como PESCADO relleno (gefilte), gyros, carne molida, y salchicha; y una mezcla de 2 o más tipos de CARNE que ha sido reducida en tamaño y combinada, como las salchichas hechas de 2 o más CARNES.

\*\*Recuerde cubrir todo producto alimenticio cuando lo requiera el Código Alimentario\*\*